

STANDARD CLEANING GAS RANGE

Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance parts, accessories or service, call: **1-800-253-1301**

or visit our website at...
www.whirlpool.com

ESTUFA DE GAS DE LIMPIEZA ESTÁNDAR

Manuel de Uso y Cuidado

Para consultas respecto a características, funcionamiento, rendimiento, piezas, accesorios o servicio técnico, llame al: **1-800-253-1301**

o visite nuestro sitio web en:
www.whirlpool.com

Table of Contents/Índice 2

To the installer: Please leave this instruction book with the unit.

To the consumer: Please read and keep this book for future reference.

Para el instalador: favor de dejar este manual de instrucciones con la unidad.

Para el consumidor: favor de leer y guardar este manual para futuras referencias.

98015557

TABLE OF CONTENTS

RANGE SAFETY 3
The Anti-Tip Bracket 4
PARTS AND FEATURES 5
COOKTOP USE 6
Cooktop/Oven Temperature Controls 6
Pilot Lights 6
Surface Burners 7
Home Canning 7
Cookware 7
OVEN USE 8
Electronic Clock/Timer 8
Display 8
Clock 8
Timer 8
Aluminum Foil 8
Positioning Racks and Bakeware 8
Bakeware 9
Oven Vent 9
Baking and Roasting 9
Broiling 9
RANGE CARE 10
Removing the Oven Bottom 10
General Cleaning 10
Oven Light 11
Oven Door 11
TROUBLESHOOTING 12
ASSISTANCE OR SERVICE 13
WARRANTY 14

ÍNDICE

SEGURIDAD DE LA ESTUFA 15
El soporte antivuelco 16
PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS 17
USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN 18
Controles de temperatura de la superficie de cocción y del horno 18
Luces pilotos 18
Quemadores exteriores 19
Enlatado casero 19
Utensilios de cocina 19
USO DEL HORNO 20
El reloj/temporizador electrónico 20
Pantalla 20
Reloj 20
Temporizador 20
Papel de aluminio 21
Posición de las parrillas y los utensilios para hornear 21
Utensilios para hornear 21
Ducto de escape del horno 22
Cómo hornear y asar 22
Cómo asar 22
CUIDADO DE LA ESTUFA 23
Para quitar el fondo del horno 23
Limpieza general 23
Luz del horno 24
Puerta del horno 24
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 25
AYUDA O SERVICIO TÉCNICO 26
GARANTÍA 27

RANGE SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

DANGER	**You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**
WARNING	**You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

WARNING: If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

– Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

– WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:

- **Do not try to light any appliance.**
- **Do not touch any electrical switch.**
- **Do not use any phone in your building.**
- **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
- **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**

– Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

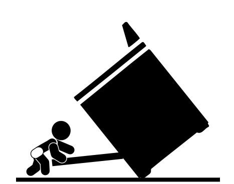
The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm, and requires businesses to warn of potential exposure to such substances.

WARNING: This product contains a chemical known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.

This appliance can cause low-level exposure to some of the substances listed, including benzene, formaldehyde, carbon monoxide, toluene, and soot.

The Anti-Tip Bracket

The range will not tip during normal use. However, the range can tip if you apply too much force or weight to the open door without the anti-tip bracket fastened down properly.





Tip Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed.

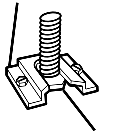
Connect anti-tip bracket to rear range foot.

Reconnect the anti-tip bracket, if the range is moved.

See the installation instructions for details.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.

Anti-Tip Bracket



Range Foot

Making sure the anti-tip bracket is installed:

- **Slide range forward.**
- **Look for the anti-tip bracket securely attached to floor.**
- **Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the range, follow basic precautions, including the following:

- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – The range, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70.* Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- This range is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.
- Disconnect the electrical supply before servicing the appliance.
- Never Use the Range for Warming or Heating the Room.
- Injuries may result from the misuse of appliance doors or drawers such as stepping, leaning, or sitting on the doors or drawers.
- Maintenance – Keep range area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil.

For self-cleaning ranges –

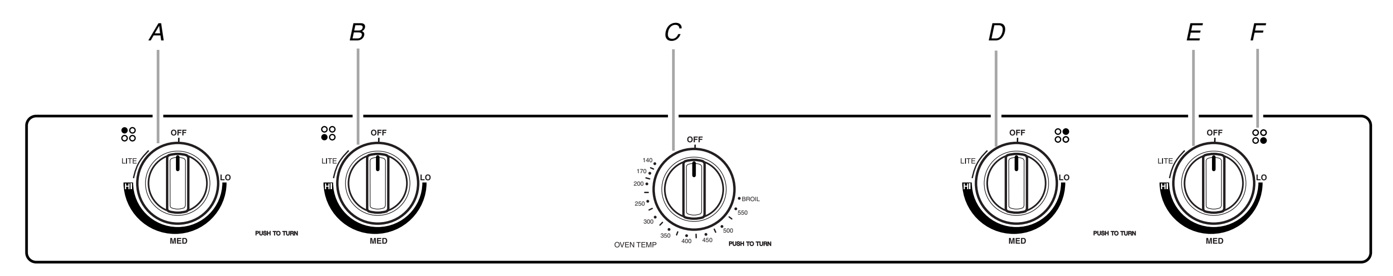
- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils. Wipe off all excessive spillage before initiating the cleaning cycle.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS AND FEATURES

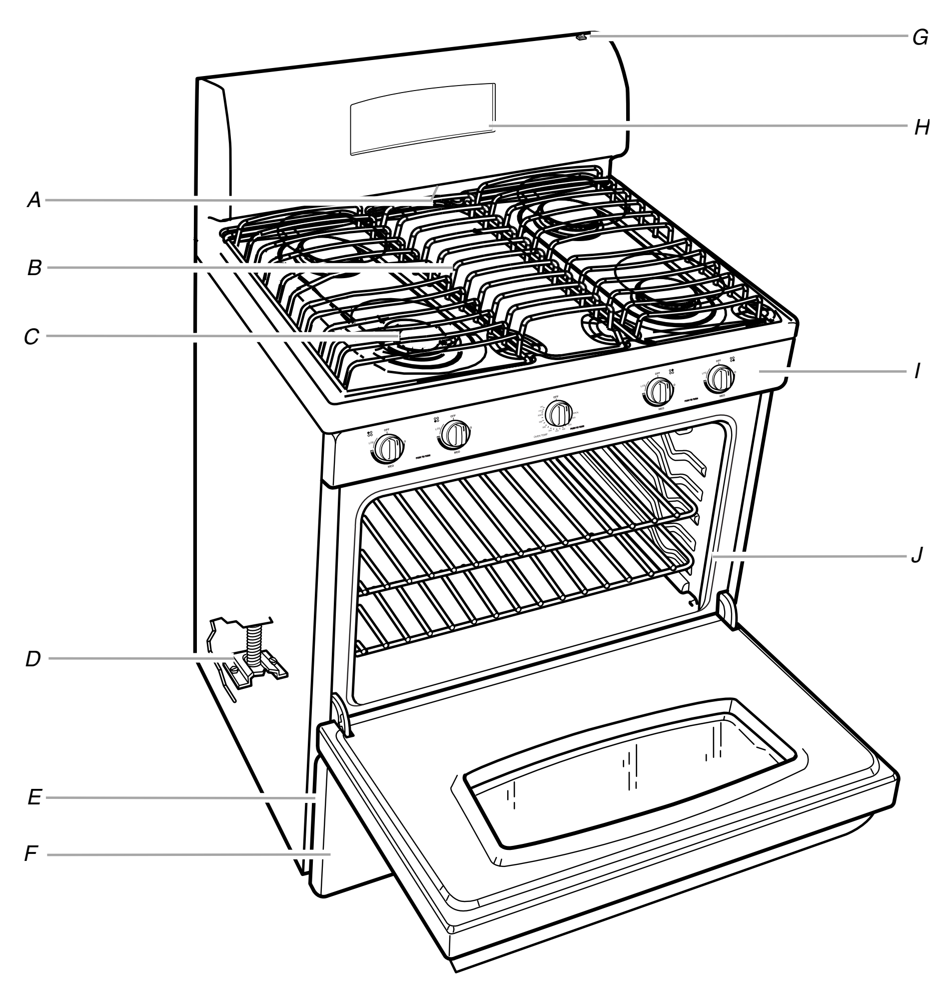
This manual covers several different models. The range you have purchased may have some or all of the parts and features listed. The locations and appearances of the features shown here may not match those of your model.

Control Panel



A. Left rear burner control knob
B. Left front burner control knob
C. Oven temperature control knob
D. Right front burner control knob
E. Right rear burner control knob
F. Surface burner locator

Range



A. Oven vent
B. Center grate (on some models)
C. Surface burners and grates
D. Anti-tip bracket
E. Model and serial number plate (behind left side of broiler door)
F. Broiler door
G. Manual oven light switch
H. Electronic clock/timer
I. Control panel
J. Door gasket

COOKTOP USE

Cooktop/Oven Temperature Controls

⚠WARNING



Fire Hazard

Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.

Turn off all controls when not cooking.

Failure to follow these instructions can result in death or fire.

Electric igniters automatically light the surface burners when control knobs are turned to LITE.

Before setting a control knob, place filled cookware on the grate. Do not operate a burner using empty cookware or without cookware on the grate.

To Set Burner Temperature:

1. Push in and turn knob counterclockwise to LITE.

   All four surface burners will click. Only the burner with the control knob turned to LITE will produce a flame.

2. Turn knob anywhere between HIGH and LOW. The clicking will stop. Use the following chart as a guide when setting heat levels.

SETTING	RECOMMENDED USE
LITE	■ Light the burner.
HI	■ Start food cooking. ■ Bring liquid to a boil.
MED	■ Hold a rapid boil. ■ Quickly brown or sear food. ■ Fry or sauté foods. ■ Cook soups, sauces and gravies. ■ Stew or steam foods.
LO	■ Keep food warm. ■ Melt chocolate or butter. ■ Simmer.

To Set Oven Temperature:

Push in and turn oven control knob to desired temperature setting.

Power failure

In case of prolonged power failure, the surface burners can be lighted manually. Hold a lighted match near a burner and turn knob counterclockwise to LITE. After burner lights, turn knob to setting.

REMEMBER: When range is in use or (on some models) during the Self-Cleaning cycle, the entire cooktop area may become hot.

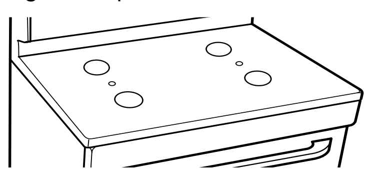
Pilot Lights
(on some models)

LIGHTING STANDING PILOTS

Before the range is used, standing pilot must be lighted. It will stay lighted even after the burners are turned off.

To Light Surface Burner Pilots:

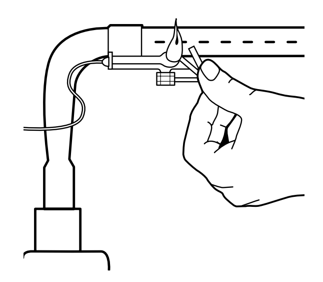
1. Make sure all controls are turned off.
2. Remove the surface grates from cooktop.
3. Place a lighted match through small holes located between the front and rear burners on cooktop. The pilot flame should be seen through each pilot hole.



4. Replace cooktop grates.

To Light Oven Pilot:

1. Make sure the oven temperature control knob is turned off.
2. Open the broiler door.
3. Remove broiler pan and grid.
4. Hold a lighted match over the oven burner pilot located at the rear of the burner. To make lighting the pilot easier, use a long (fireplace) match.



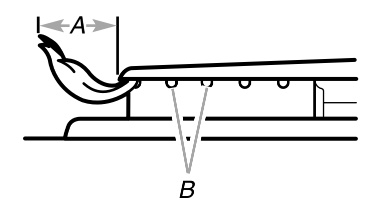
5. After the oven burner pilot is burning steadily, check the burner lighting by turning the oven temperature control knob to a temperature at or above 250°F (121°C). The burner will take 50 to 60 seconds to light.
6. Replace the broiler pan and grid and close broiler door.

Surface Burners

IMPORTANT: Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the burner grate edges.

Burner cap: Always keep the burner cap in place when using a surface burner. A clean burner cap will help prevent poor ignition and uneven flames. Always clean the burner cap after a spillover and routinely remove and clean the caps according to the "General Cleaning" section.

Gas tube opening: Gas must flow freely throughout the gas tube opening for the burner to light properly. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the gas tube opening. Protect it from spillovers by always using a burner cap.



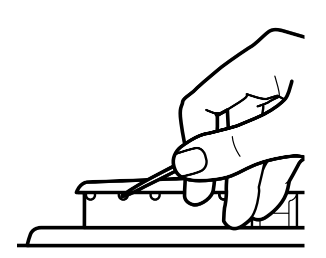
A. 1-1½" (25-38 mm)
B. Burner ports

Burner ports: Check burner flames occasionally for proper size and shape as shown above. A good flame is blue in color, not yellow. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the burner ports.

To Clean:

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Do not use oven cleaners, bleach or rust removers.

1. Remove the surface burner grates.
2. Remove burner cap from the burner base and clean according to "General Cleaning" section.
3. Clean the gas tube opening with a damp cloth.
4. Clean clogged burner ports with a straight pin as shown. Do not enlarge or distort the port. Do not use a wooden toothpick. If the burner needs to be adjusted, contact a trained repair specialist.



5. Replace the burner cap.
6. Replace surface burner grates.
7. Turn on the burner. If the burner does not light, check cap alignment. If the burner still does not light, do not service the sealed burner yourself. Contact a trained repair specialist.

Home Canning

When canning for long periods, alternate the use of surface cooking areas, elements or surface burners between batches. This allows time for the most recently used areas to cool.

- Center the canner on the grate or largest surface cooking area or element. Canners should not extend more than 1" (2.5 cm) outside the cooking area.
- Do not place canner on two surface cooking areas, elements or surface burners at the same time.
- On ceramic glass models, use only flat-bottomed canners.
- On coil element models, the installation of a Canning Unit Kit is recommended. If not installed, the life of the coil element will be shortened. See "Assistance or Service" for ordering instructions.
- For more information, contact your local U.S. Government Agricultural Department Extension Office. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

Cookware

IMPORTANT: Never leave empty cookware on a hot surface cooking area, element or surface burner.

Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides, a well-fitting lid and the material should be of medium-to-heavy thickness.

Rough finishes may scratch the cooktop. Aluminum and copper may be used as a core or base in cookware. However, when used as a base they can leave permanent marks on the cooktop or grates.

Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A nonstick finish has the same characteristics as its base material. For example, aluminum cookware with a nonstick finish will take on the properties of aluminum.

On some models, griddles with nonstick surfaces should not be used in the broiler.

Use the following chart as a guide for cookware material characteristics.

COOKWARE	CHARACTERISTICS
Aluminum	■ Heats quickly and evenly. ■ Suitable for all types of cooking. ■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.
Cast iron	■ Heats slowly and evenly. ■ Good for browning and frying. ■ Maintains heat for slow cooking.
Ceramic or Ceramic glass	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Heats slowly, but unevenly. ■ Ideal results on low to medium heat settings.
Copper	■ Heats very quickly and evenly.
Earthenware	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Use on low heat settings.
Porcelain enamel-on-steel or cast iron	■ See stainless steel or cast iron.
Stainless steel	■ Heats quickly, but unevenly. ■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

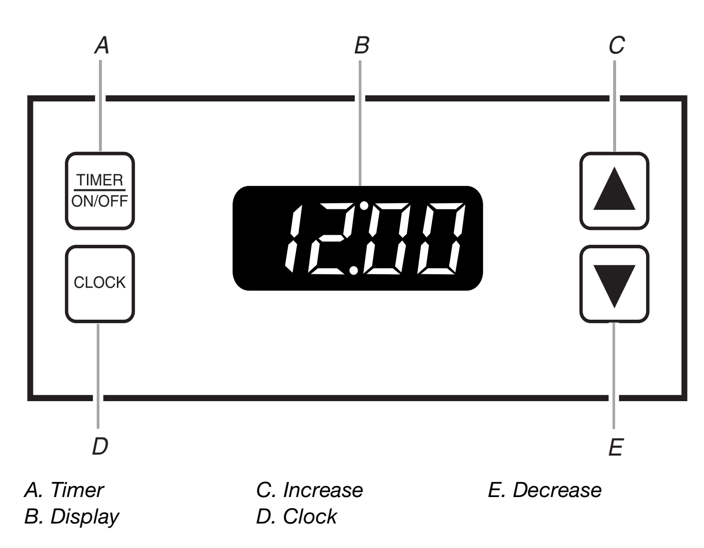
OVEN USE

Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times, or when it is heavily soiled.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well ventilated room.

Electronic Clock/Timer

(on some models)



A. Timer
B. Display
C. Increase
D. Clock
E. Decrease

Display

When power is first supplied to the range, “12:00” will appear on the display.

If “12:00” appears at any other time, a power failure has occurred. Reset the Clock. See “Clock” section.

Any time the Timer is not in use, the display will show the time of day.

Clock

This is a 12-hour clock and does not show a.m. or p.m.

To Set:

Before setting, make sure the Timer is off.

1. Touch CLOCK.

   The colon will flash during Clock programming.

2. Touch the “up” or “down” arrow pads to set the time of day.

   The time can be changed in either small or 10-minute increments by touching a pad briefly or by touching and holding a pad.

3. Touch CLOCK. The colon will stop flashing when the Clock is active.

Timer

The Timer can be set in hours and minutes up to 9 hours, 50 minutes, and it counts down the set time. The Timer does not start or stop the oven.

To Set:

1. Touch TIMER.

   The small green light next to the Timer button will flash during programming.

2. Touch the “up” or “down” arrow pads to set length of time.
3. Touch TIMER.

   Colon will begin flashing, and the Timer will begin counting down.

   To display the time of day while the Timer is counting down, press CLOCK. Time of day will be displayed until the Timer button is pressed or until the Timer reaches zero.

   When there is one minute of time remaining, the display will begin counting down in seconds and a “beep” will sound.

   When the Timer reaches zero, the display will show “0:00” and four short tones will sound. A series of four tones will sound until the Timer is canceled.

To Cancel: Touch TIMER once in the Timer mode.

Aluminum Foil

IMPORTANT: Do not line the oven bottom with any type of foil, liners or cookware because permanent damage will occur to the oven bottom finish.

- On those models with bottom vents, do not block or cover the oven bottom vents.
- Do not cover entire rack with foil because air must be able to move freely for best cooking results.
- To catch spills, place foil on rack below dish. Make sure foil is at least 1" (2.5 cm) larger than the dish and that it is turned up at the edges.

Positioning Racks and Bakeware

IMPORTANT: Never place food or bakeware directly on the oven door or bottom. Permanent damage will occur to the porcelain finish.

RACKS

Position racks before turning the oven on. Do not move racks with bakeware on them. Make sure racks are level. For best performance, cook on one rack. Place the rack so the top of food will be centered in the oven. To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, then lift out.

FOOD	RACK POSITION
Frozen pies, large roasts, turkeys, angel food cakes	1 or 2
Bundt cakes, most quick breads, yeast breads, casseroles, meats	2
Cookies, biscuits, muffins, cakes, nonfrozen pies	2 or 3

BAKEWARE

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

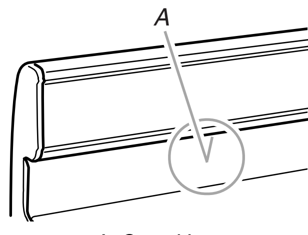
NUMBER OF PAN(S)	POSITION ON RACK
1	Center of rack.
2	Side by side or slightly staggered.
3 or 4	Opposite corners on each rack. Make sure that no bakeware piece is directly over another.

Bakeware

The bakeware material affects cooking results. Follow manufacturer's recommendations and use the bakeware size recommended in the recipe. Use the following chart as a guide.

BAKEWARE/ RESULTS	RECOMMENDATIONS
Light colored aluminum ■ Light golden crusts ■ Even browning	■ Use temperature and time recommended in recipe.
Dark aluminum and other bakeware with dark, dull and/or nonstick finish ■ Brown, crisp crusts	■ May need to reduce baking temperatures 25°F (15°C). ■ Use suggested baking time. ■ For pies, breads and casseroles, use temperature recommended in recipe. ■ Place rack in center of oven.
Insulated cookie sheets or baking pans ■ Little or no bottom browning	■ Place in the bottom third of oven. ■ May need to increase baking time.
Stainless steel ■ Light, golden crusts ■ Uneven browning	■ May need to increase baking time.
Stoneware ■ Crisp crusts	■ Follow manufacturer's instructions.
Ovenproof glassware, ceramic glass or ceramic ■ Brown, crisp crusts	■ May need to reduce baking temperatures 25°F (15°C).

Oven Vent



A. Oven Vent

The oven vent releases hot air and moisture from the oven, and should not be blocked or covered. Blocking or covering the oven vent will cause poor air circulation, affecting cooking and cleaning results. Never set plastics, paper or other items that could melt or burn near the oven vent.

Baking and Roasting

Do not place food or cookware directly on the oven door or the oven bottom.

Before baking and roasting, position the racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section. When roasting, it is not necessary to wait for the oven to preheat before putting food in, unless recommended in the recipe.

To Bake or Roast:

1. Push in and turn the oven control knob to the desired temperature setting.
2. Place food in oven.

   The oven burner will cycle on and off to keep the oven temperature at the setting.
3. Push in and turn oven control knob to OFF when finished.

Broiling

BROILER

The broiler is located below the oven door. The broiler pan and grid pull out for easy access. Always broil with the broiler and oven doors closed.

- To avoid damage to the broiler, do not step on or apply weight to the broiler door while it is open.
- Do not preheat broiler before use. Completely close broiler door during broiling.
- Do not use broiler drawer for storage.
- Use only the broiler pan and grid provided with the appliance. It is designed to drain juices and help prevent spatter and smoke.
- For proper draining, do not cover the grid with foil. The bottom of the pan may be lined with aluminum foil for easier cleaning.
- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the remaining fat on the edges to prevent curling.
- Pull out broiler pan to stop position before turning or removing food. Use tongs to turn food to avoid the loss of juices. Very thin cuts of fish, poultry or meat may not need to be turned.
- After broiling, remove the pan from the oven when removing the food. Drippings will bake on the pan if left in the heated oven, making cleaning more difficult.

To Broil:

1. Open the broiler door and roll out the broiler pan and grid.
2. Place the broiler pan and grid so grease can drain down into the lower part of the broiler pan.
3. Place food on broiler pan. Then place the pan on the broiler rack and close the broiler door.
4. Turn the oven temperature control knob to BROIL.
5. Turn the oven temperature control knob off when finished broiling.

BROILING CHART

For best results, broiler pan should be rotated at the same time the food is turned. Times are guidelines only and may need to be adjusted for individual foods and tastes.

FOOD	COOK TIME minutes SIDE 1	SIDE 2
Chicken, bone-in pieces, boneless breasts	15-17 11-13	15-17 11-13
Fish Fillets ½-¾" (1.25-1.8 cm) thick	7-8	3-4
Frankfurters	5-6	2-3
Ground meat patties ¾" (1.8 cm) thick, well done*	11-13	6-7
Ham slice, precooked ½" (1.25 cm) thick	6-8	3-4
Lamb chops 1" (2.5 cm) thick	14-17	8-9
Pork chops 1" (2.5 cm) thick	19-21	9-10
Steak 1" (2.5 cm) thick, medium rare, medium well done	10-12 12-14 16-17	5-6 6-7 8-9

*Place up to 9 patties, equally spaced, on broiler grid.

RANGE CARE

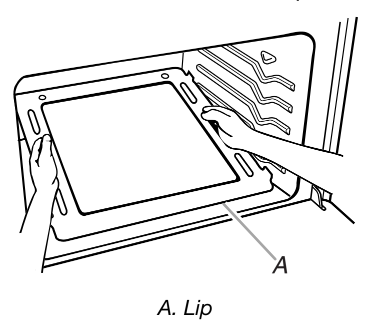
Removing the Oven Bottom

The oven bottom can be removed for standard cleaning of the oven.

Before cleaning, make sure the oven is completely cool.

To Remove:

1. Remove the oven racks.
2. Place fingers in the slots in the bottom panel.



A. Lip

3. Lift the rear of the panel up and back.

   The lip at the front of the panel should clear the front frame of the oven cavity.
4. Lift the bottom up and out.

To Replace:

Reverse the steps above.

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products. Do not wipe down any of the inside surfaces until the oven has completely cooled down. Applying a cool damp cloth to the inner door glass before it has cooled completely could result in the glass breaking.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES
(on some models)

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the entire appliance is cool. These spills may affect the finish.

- Glass cleaner, mild liquid cleaner or nonabrasive scrubbing pad:

  Gently clean around the model and serial number plate because scrubbing may remove numbers.

PORCELAIN-COATED GRATES AND CAPS

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the cooktop, grates and caps are cool. These spills may affect the finish.

To avoid chipping, do not bang grates and caps against each other or hard surfaces such as cast iron cookware.

Do not reassemble caps on burners while wet.

Do not clean in dishwasher.

- Nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser:

  Clean as soon as cooktop, grates and caps are cool.

SURFACE BURNERS

Sealed Burner models

See “Sealed Surface Burners” section.

Open Burner models

See “Surface Burners” section.

COOKTOP CONTROLS

Do not use steel wool, abrasive cleansers or oven cleaner.

Do not soak knobs.

When replacing knobs, make sure knobs are in the Off position.

On some models, do not remove seals under knobs.

- Soap and water or dishwasher:

  Pull knobs straight away from control panel to remove.

CONTROL PANEL

Do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels. Damage may occur.

- Glass cleaner and soft cloth or sponge:

  Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

OVEN CAVITY

Food spills should be cleaned when oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain and staining, etching, pitting or faint white spots can result.

On some models, the oven door can be removed. See “Oven Door” first.

- Steel-wool pad
- Oven cleaner:

  Follow product label instructions. Do not let cleaner contact gasket, thermostat or exterior surfaces. Line the floor with newspaper.

OVEN RACK AND ROASTING RACK

- Steel-wool pad

BROILER PAN AND GRID

Do not clean in the Self-Cleaning cycle (on some models).

- Mildly abrasive cleanser:

  Scrub with wet scouring pad.

- Solution of ½ cup (125 mL) ammonia to 1 gal. (3.75 L) water:

  Soak for 20 minutes, then scrub with scouring or steel-wool pad.

- Oven cleaner:

  Follow product label instructions.

Porcelain enamel only, not chrome

- Dishwasher

OVEN DOOR GLASS (on some models)

- Glass cleaner and paper towels or nonabrasive plastic scrubbing pad

Oven Light
(on some models)

The oven light is a standard 40-watt appliance bulb. Press the manual oven light switch (on some models) on the backguard to turn on and off. This oven does not have an automatic light switch.

Before replacing, make sure the oven and cooktop are cool and the control knobs are off.

To Replace:

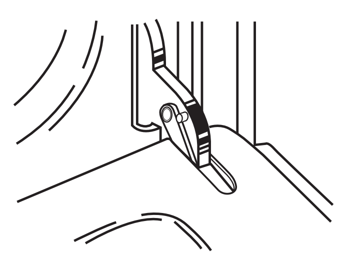
1. Unplug range or disconnect power.
2. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
3. Replace bulb.
4. Plug in range or reconnect power.

Oven Door

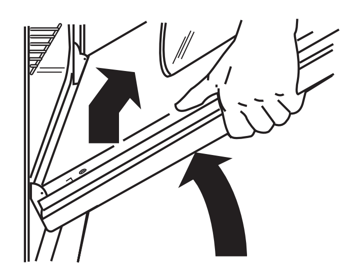
For normal range use, it is not suggested to remove the oven door. However, if removal is necessary, make sure the oven is off and cool. Then, follow these instructions. The oven door is heavy.

To Remove:

1. Open the oven door. Insert hinge pins, included with your range, into both hinge hangers. Do not remove the pins while the door is removed from the range.



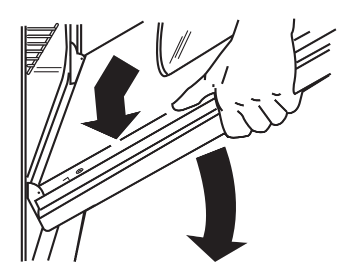
2. Grasp the door on the sides with your fingers on the front of the door and your thumbs on the inside surface.



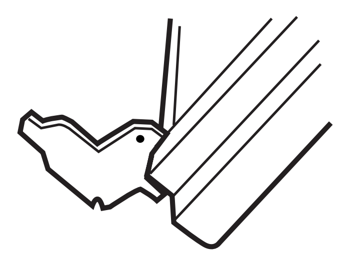
3. Pull door straight up, then toward you. Do not remove hinge pins until the door is replaced on the range.

To Replace:

1. Grasp the door on the sides with your fingers on the front of the door and your thumbs on the inside surface.



2. Hold oven door so that the top edge of each door slot is horizontal. Insert door hinge into the hinge slots.
3. Tilt top of door toward range. Insert bottom door hinge notch down onto front frame edge.



4. Open the door completely and remove the hinge pins. Save hinge pins for future use.
5. Close the door slowly to assure door side panel clearance and proper hinge engagement.

TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

Nothing will operate

- **Is the power outlet properly wired and polarized?** Try another outlet to check for proper wiring and polarity.
- **Is the power supply cord unplugged?** Plug into a properly grounded 3 prong outlet.
- **Has a household fuse been blown or has the circuit breaker tripped?** Replace the fuse or reset the circuit.
- **Is the main or regulator gas shutoff valve in the off position?** See Installation Instructions.
- **Is the range properly connected to the gas supply?** Contact a trained repair specialist or see Installation Instructions.

Surface burners will not operate

- **Is this the first time the surface burners have been used?** Turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.
- **Is the control knob set correctly?** Push in knob before turning to a setting.
- **Are the burner ports clogged?** On sealed burner models, see “Sealed Surface Burners” section. On open burner models, see “Surface Burners” section.
- **Is the pilot light out?** Light the surface burner pilots. (See “Pilot Lights” section.)

Surface burner flames are uneven, yellow and/or noisy

- **Are the burner ports clogged?** On sealed burner models, see “Sealed Surface Burners” section. On open burner models, see “Surface Burners” section.
- **On models with caps, are the burner caps positioned properly?** See “Sealed Surface Burners” section.
- **Is the burner damaged?** On models with caps, look for warped cap. Place cap, flat side down, on a flat surface. If cap wobbles noticeably, it is warped. Place cap on different burner for further check of warping. Replace warped cap. Contact a trained repair specialist if the condition does not improve.
- **Is the air/gas mixture correct?** Contact a designated service technician to check the air/gas mixture, or see the Installation Instructions.
- **Is propane gas being used?** The appliance may have been converted improperly. Contact a trained repair specialist.

Surface burner makes popping noises

- **Is the burner wet?** Let it dry.

Cookware not level on cooktop

- **Is the range level?** Level the range. (See the Installation Instructions.)
- **Is the proper cookware being used?** Use cookware with a flat bottom. (See “Cookware” section.)

Excessive heat around cookware on cooktop

- **Is the cookware the proper size?** Use cookware about the same size as the surface cooking area, element or surface burner. Cookware should not extend more than 1" (2.5 cm) outside the cooking area.

Oven will not operate

- **Is the power outlet properly wired and polarized?** Try another outlet to check for proper wiring and polarity.
- **Is this the first time the oven has been used?** Turn any one of the surface burner knobs on to release air from the gas lines.
- **Is the oven temperature control knob set correctly?** See “Cooktop/Oven Temperature Controls” section.
- **Is the main or regulator gas shutoff in the off position?** Contact a designated service technician or see the Installation Instructions.

Oven makes muffled ticking noise when in use

- This is normal and occurs when the oven burner cycles on and off to hold the set oven temperature.

Oven burner flames are uneven, yellow, or noisy

- **Is propane gas being used?** The appliance may have been converted improperly. Contact a trained repair specialist.
- **Is the air/gas mixture correct?** Contact a designated service technician to check the air/gas mixture or see the Installation Instructions.

Cooktop cooking results not what expected

- **Is the proper cookware being used?** See “Cookware” section.
- **Is the control knob set to the proper heat level?** See “Cooktop/Oven Temperature Controls” section.

Baking results not what expected

- **Was the oven preheated?** Wait for oven to preheat before placing food in oven.
- **Are the racks positioned properly?** See "Positioning Racks and Bakeware" section.
- **Is there proper air circulation around bakeware?** See "Positioning Racks and Bakeware" section.
- **Is the batter evenly distributed in the pan?** Check to make sure batter is level in the pan.
- **Is the appliance level?** Level the appliance. See the Installation Instructions.
- **Are baked items too brown on the bottom?** Decrease oven temperature 10°F to 30°F (5°C to 15°C).
- **Are crust edges browning early?** Use aluminum foil to cover the edge of the crust.

Slow baking or roasting

- **Was the oven preheated?** Wait for oven to preheat before placing food in oven.
- **Is there proper air circulation around bakeware?** See "Positioning Racks and Bakeware" section.
- **Is the proper length of time being used?** Increase baking or roasting time.
- **Is the proper temperature set?** Increase temperature 25°F (15°C).
- **Has the oven door been opened while cooking?** Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.

Broiler burner fails to light

- **Is the ignition system broken?** Contact a designated service technician to replace it.
- **Is the pilot light out?** Light the oven burner pilot. (See "Pilot Lights" section.)
- **Has a household fuse blown or has the circuit breaker tripped?** Replace the fuse or reset the circuit.

ASSISTANCE OR SERVICE

Before calling for assistance or service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you use only FSP® replacement parts. FSP® replacement parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new WHIRLPOOL® appliance.

To locate FSP® replacement parts in your area, call our Customer Interaction Center telephone number or your nearest Whirlpool designated service center.

Call the Whirlpool Customer Interaction Center
toll free: **1-800-253-1301.**

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, repair parts distributors, and service companies. Whirlpool designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in the United States.

  To locate the Whirlpool designated service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to Whirlpool Corporation with any questions or concerns at:

Whirlpool Brand Home Appliances
Customer Interaction Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Please include a daytime phone number in your correspondence.

WHIRLPOOL® GAS COOKTOP AND RANGE WARRANTY

ONE-YEAR FULL WARRANTY

For one year from the date of purchase, when this appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Whirlpool Corporation will pay for FSP® replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a Whirlpool Corporation designated service company.

SECOND THROUGH FIFTH YEAR LIMITED WARRANTY FOR GAS BURNERS

On gas ranges and gas cooktops, in the second through fifth years from the date of purchase, when this appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Whirlpool Corporation will pay for FSP® replacement parts for any gas burner to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a Whirlpool designated service company.

Whirlpool Corporation will not pay for:

1. Service calls to correct the installation of your appliance, to instruct you how to use your appliance, to replace house fuses or correct house wiring, or to replace owner-accessible light bulbs.
2. Repairs when your appliance is used in other than normal, single-family household use.
3. Pickup and delivery. Your appliance is designed to be repaired in the home.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, improper installation, acts of God or use of products not approved by Whirlpool Corporation.
5. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
6. Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States.
7. Any labor costs during limited warranty period.

WHIRLPOOL CORPORATION SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion or limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which may vary from state to state.

Outside the 50 United States, this warranty does not apply. Contact your authorized Whirlpool dealer to determine if another warranty applies.

If you need service, first see the “Troubleshooting” section of this book. After checking “Troubleshooting,” additional help can be found by checking the “Assistance or Service” section or by calling the Whirlpool Customer Interaction Center, **1-800-253-1301** (toll-free), from anywhere in the U.S.A.

5/00

Keep this book and your sales slip together for future reference. You must provide proof of purchase or installation date for in-warranty service.

Write down the following information about your appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it. You will need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label/plate, located on your appliance as shown in the “Parts and Features” section.

Dealer name___________________________

Address___________________________

Phone number___________________________

Model number___________________________

Serial number___________________________

Purchase date___________________________

SEGURIDAD DE LA ESTUFA

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico.
Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

PELIGRO	**Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**
ADVERTENCIA	**Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

ADVERTENCIA: Para su seguridad, la información en este manual debe ser observada para minimizar el riesgo de incendio o explosión, o para prevenir daños a propiedades, heridas o la muerte.

– No almacene o use gasolina u otros líquidos y vapores inflamables cerca de este u otro aparato electrodoméstico.

– PASOS QUE USTED DEBE SEGUIR SI HUELE A GAS:
- **No trate encender ningún aparato electrodoméstico.**
- **No toque ningún enchufe eléctrico.**
- **No use ningún teléfono en su casa o edificio.**
- **Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de su proveedor de gas.**
- **Si usted no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.**

– La instalación y el servicio deben ser efectuados por un instalador calificado, una agencia de servicio o por el proveedor de gas.

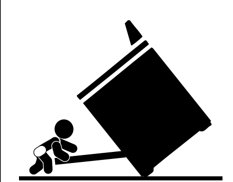
La California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act (La ley de la protección del agua potable y la eliminación de sustancias tóxicas de California) exige que el gobernador de California publique una lista de aquellas sustancias identificadas por el estado de California como causantes de cáncer, defectos congénitos o algún otro tipo de daños en la función reproductora y exige a los comerciantes que adviertan de los posibles riesgos de exposición a tales sustancias.

ADVERTENCIA: Este producto contiene una sustancia química identificada por el estado de California como causante de cáncer, defectos congénitos o algún otro tipo de daños en la función reproductora.

Este electrodoméstico puede producir una exposición de bajo nivel a alguna de las sustancias enumeradas, incluyendo el benceno, formaldehído, monóxido de carbono, tolueno y hollín.

El soporte antivuelco

La estufa no se volteará durante el uso normal. Sin embargo, si usted aplica mucha fuerza o peso a la puerta abierta sin haber fijado adecuadamente el soporte antivuelco, la estufa puede voltearse.





Peligro de Vuelco

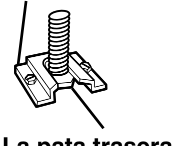
Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

Conecte el soporte anti-vuelco a la pata trasera de la estufa.

Si traslada de lugar la estufa, vuelva a conectar el soporte anti-vuelco.

Consulte las instrucciones de instalación para más detalles.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.



Asegúrese de que el soporte anti-vuelco haya sido instalado:

- **Deslice la estufa hacia adelante.**
- **Verifique que el soporte anti-vuelco esté bien asegurado al piso.**
- **Deslice la estufa para colocarla de nuevo en su lugar asegurándose de que la pata trasera quede debajo del soporte anti-vuelco.**

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio, electrocución, lesiones a personas o daños al usar la estufa de gas, siga precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

- **ADVERTENCIA:** PARA REDUCIR EL RIESGO DE VOLTEO DE LA ESTUFA DE GAS, ÉSTA DEBE ASEGURARSE EN EL PISO MEDIANTE LA INSTALACIÓN DE DISPOSITIVOS DE ANTI-VUELCO. PARA VERIFICAR SI LOS DISPOSITIVOS ESTÁN INSTALADOS ADECUADAMENTE, DESLICE LA ESTUFA DE GAS HACIA ADELANTE, CERCIÓRESE QUE EL SOPORTE ANTI-VUELCO ESTÉ BIEN FIJO EN EL PISO Y DESLICE LA ESTUFA DE GAS HACIA ATRÁS DE MANERA QUE LA PATA TRASERA DE LA ESTUFA DE GAS QUEDE FIJA DEBAJO DEL SOPORTE DE ANTI-VUELCO.
- **AVISO:** No almacene artículos que interesen a los niños en los armarios que están encima de una estufa de gas o en el respaldo de protección de una estufa de gas - al trepar los niñas encima de la estufa para alcanzar algún objeto, podrían lastimarse seriamente.
- Instalación Apropiada – Instalar la estufa de gas debe hacer la conexión eléctrica a tierra de acuerdo con las normas locales o, en ausencia de normas locales, con el *Código Eléctrico Nacional* (National Electrical Code), ANSI/NFPA 70. Cerciórese que la instalación y puesta a tierra de la estufa de gas sean efectuadas adecuadamente por un técnico competente.
- Esta estufa de gas está equipada con un enchufe de tres puntas con contacto a tierra para su protección contra riesgo de electrocución y debería enchufarse directamente a un tomacorriente que tiene conexión a tierra. No corte ni quite la punta para conexión a tierra de este enchufe.
- Desconecte la energía eléctrica antes de hacer una revisión al aparato electrodoméstico.
- Nunca use la estufa de gas como calefacción del cuarto.
- El mal uso de las puertas o gavetas del aparato electrodoméstico, tales como pisar, recostarse o sentarse en las puertas o gavetas, puede ocasionar heridas.
- Mantenimiento – Mantenga el área de la estufa de gas despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Almacenaje dentro o encima de la estufa de gas – No se debe almacenar materiales inflamables en el horno o cerca de las unidades que están en la superficie.
- El tamaño de la llama del quemador superior debe ajustarse de manera que no se extienda más allá de los bordes del utensilio de estufa.

Para estufas de gas de limpieza automática –

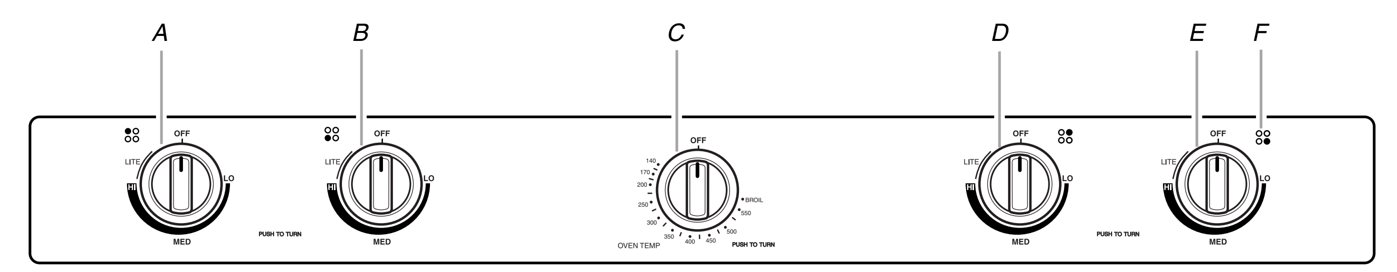
- Antes de efectuar la limpieza automática del horno – quite la charola para asar y otros utensilios. Limpie con un trapo húmedo todo derrame excesivo antes de iniciar el ciclo de autolimpieza.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

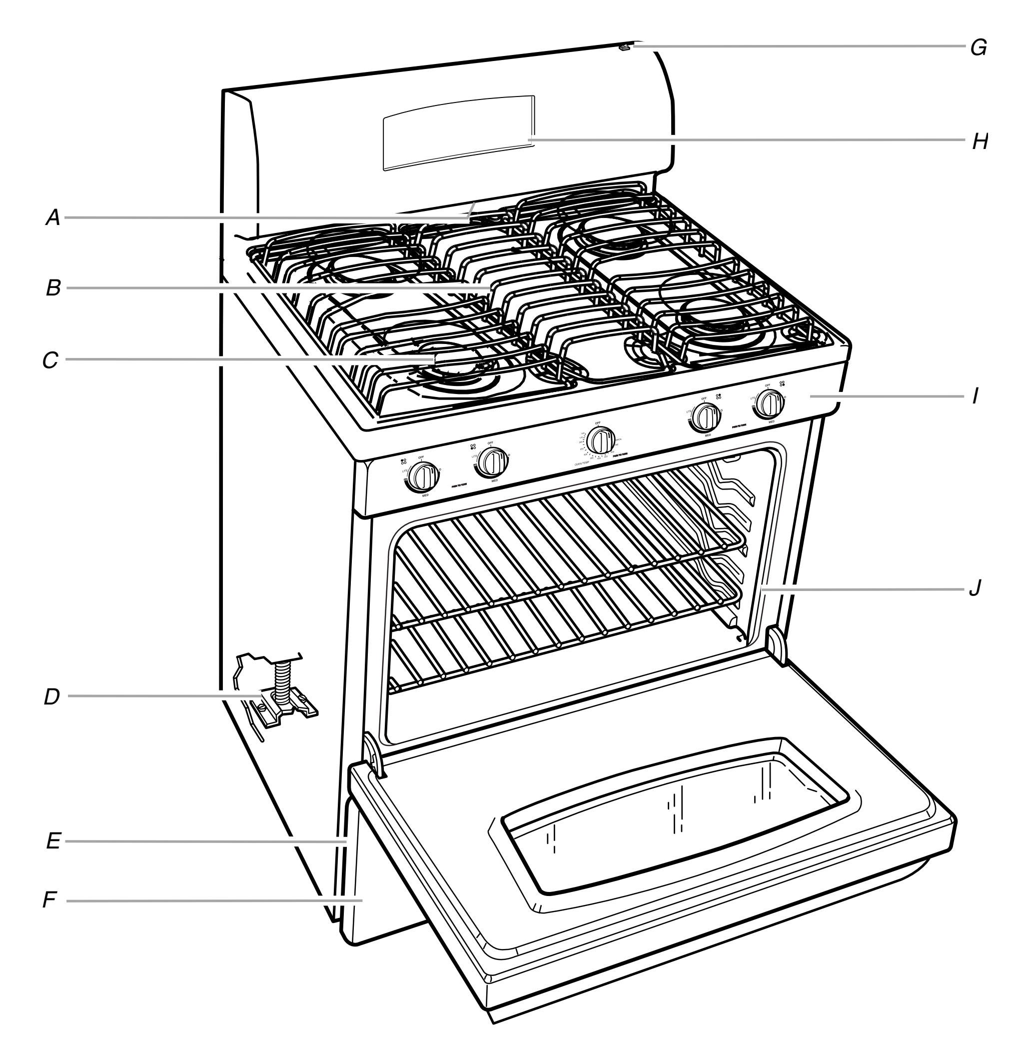
Este manual abarca varios modelos distintos. La estufa que usted ha adquirido puede tener algunas o todas las piezas y características que se enumeran. Las ubicaciones y aspecto de las características que aquí se ilustran quizás no coincidan con su modelo.

Tablero de control



A. Perilla de control del quemador izquierdo trasero
B. Perilla de control del quemador izquierdo delantero
C. Perilla de control de la temperatura del horno
D. Perilla de control del quemador derecho delantero
E. Perilla de control del quemador derecho trasero
F. Indicador del quemador exterior

Estufa



A. Ducto de escape del horno
B. Rejilla central (en algunos modelos)
C. Quemadores exteriores y parrillas
D. Soporte antivuelco
E. Placa del número de modelo y de serie (detrás del lado izquierdo de la puerta del asador)
F. Puerta del asador
G. Interruptor manual de luz del horno
H. Reloj/Temporizador electrónico
I. Tablero de control
J. Junta de la puerta

USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

Controles de temperatura de la superficie de cocción y del horno

⚠ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

No permita que la llama del quemador extienda más allá que la orilla de la cacerola.

Apague todas las perillas de los controles cuando no esté cocinando.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o incendio.

Los encendedores eléctricos encienden automáticamente los quemadores exteriores al girar las perillas de control hacia LITE (Encendido).

Antes de fijar una perilla de control, coloque el utensilio de cocina lleno en la parrilla. No ponga a funcionar un quemador con un utensilio de cocina vacío o si la parrilla está libre.

Para fijar la temperatura del quemador:

1. Oprima y gire la perilla a la izquierda hacia LITE.

   Los cuatro quemadores exteriores harán un chasquido pero sólo el quemador cuya perilla de control esté en LITE producirá una llama.

2. Gire la perilla hacia cualquier posición entre HIGH (alto) y LOW (bajo). El chasquido parará. Use el cuadro siguiente como guía para fijar los niveles de calor.

AJUSTE	USO RECOMENDADO PARA
LITE (encendido)	■ Encender el quemador.
HI (alto)	■ Comenzar a cocinar los alimentos. ■ Hacer hervir un líquido.
MED (medio)	■ Mantener un hervor rápido. ■ Dorar rápidamente los alimentos. ■ Freír o sofreír los alimentos. ■ Preparar sopas y salsas. ■ Guisar o cocer al vapor los alimentos.
LO (bajo)	■ Mantener los alimentos calientes. ■ Derretir chocolate o manteca. ■ Dejar hervir a fuego lento.

Para fijar la temperatura del horno:

Presione y gire la perilla de control al ajuste de temperatura deseado.

Cortes de corriente

En el caso de un corte de corriente prolongado, se pueden encender los quemadores exteriores manualmente. Sostenga un cerillo encendido cerca del quemador y gire la perilla a la izquierda hacia LITE. Después de que el quemador se encienda, gire la perilla al ajuste deseado.

RECUERDE: Cuando se esté usando la estufa o (en algunos modelos) durante el ciclo de auto limpieza, toda la superficie de cocción se calienta.

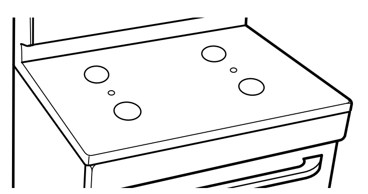
Luces pilotos
(en algunos modelos)

ENCENDIDO DE LOS PILOTOS PERMANENTES

Antes de utilizar la estufa se debe encender el piloto permanente. Éste permanecerá encendido aún después de que los quemadores se hayan apagado.

Para encender los pilotos de los quemadores exteriores:

1. Cerciórese de que todos los controles estén apagados.
2. Quite las parrillas exteriores de la superficie de cocción.
3. Coloque un cerillo encendido en uno de los orificios pequeños ubicados entre los quemadores delanteros y posteriores de la superficie de cocción. La llama del piloto deberá estar visible a través del orificio de cada piloto.

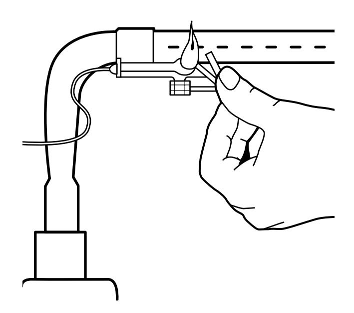


4. Vuelva a colocar las parrillas de la superficie de cocción en su lugar.

Para encender el piloto del horno:

1. Cerciórese de que la perilla de control de la temperatura del horno esté apagada.
2. Abra la puerta del asador.
3. Quite la charola y la rejilla del asador.

4. Sujete un cerillo encendido encima del piloto del quemador del horno, ubicado en la parte posterior del quemador. Para facilitar el encendido del piloto, use un cerillo largo (del tipo que sirve para encender chimeneas).



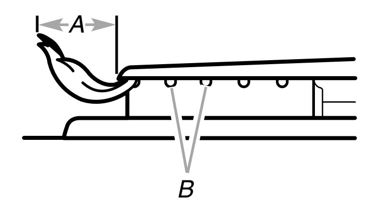
5. Una vez que el piloto del quemador del horno esté quemando a un ritmo constante, revise el encendido del quemador girando la perilla de control de la temperatura del horno a una temperatura igual o superior a 250ºF (121ºC). El quemador tardará de 50 a 60 segundos para encenderse.
6. Vuelva a colocar en su lugar la charola y la rejilla del asador y cierre la puerta del asador.

Quemadores exteriores

IMPORTANTE: No obstruya el flujo de aire de combustión y de ventilación alrededor de los bordes de la parrilla del quemador.

Tapa del quemador: Cuando use los quemadores exteriores mantenga siempre la tapa del quemador en su lugar. La tapa limpia del quemador ayudará a prevenir el encendido inadecuado y las llamas desiguales. Siempre limpie la tapa del quemador después de un derrame y como rutina quite y limpie las tapas tal como lo indica la sección “Limpieza general.”

Abertura del tubo de gas: El gas debe fluir con libertad a través de la abertura del tubo de gas para que el quemador se encienda adecuadamente. Mantenga esta zona libre de suciedad y no permita el ingreso de derrames, alimentos, productos de limpieza o cualquier otro material en la abertura del tubo de gas. Para protegerla de los derrames, siempre use la tapa del quemador.



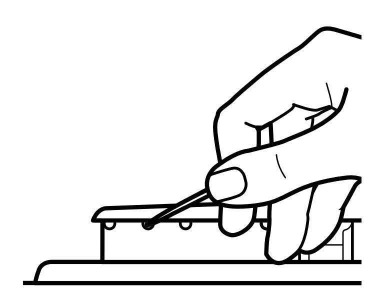
A. 1-1½" (25-38 mm)
B. Orificios del quemador

Orificios del quemador: Revise las llamas del quemador de vez en cuando para cerciorarse de que tengan la forma y el tamaño adecuados, tal como se ilustra arriba. Una buena llama es de color azul, no amarillo. Mantenga esta zona libre de suciedad y no permita el ingreso de derrames, alimentos, productos de limpieza o cualquier otro material en los orificios del quemador.

Para limpiar:

IMPORTANTE: Antes de limpiar, cerciórese de que todos los controles estén apagados y que el horno y la superficie de cocción estén fríos. No use productos comerciales para limpiar hornos, blanqueadores o disolventes del óxido.

1. Quite las parrillas del quemador exterior.
2. Quite la tapa del quemador de la base del quemador y limpie tal como se indica en la sección “Limpieza General.”
3. Limpie la abertura del tubo de gas con un paño húmedo.
4. Limpie los orificios obstruidos del quemador con un alfiler recto, tal como se ilustra. No agrande ni distorsione el orificio. No use palillos de dientes de madera. Si el quemador necesita ser regulado, póngase en contacto con un especialista en reparación competente.



5. Vuelva a colocar la tapa del quemador en su lugar.
6. Vuelva a colocar las parrillas del quemador exterior en su lugar.
7. Encienda el quemador. Si el quemador no se enciende, verifique el alineamiento de la tapa. Si el quemador todavía no se enciende, no intente reparar el quemador sellado por su cuenta. Póngase en contacto con un técnico de reparación competente.

Enlatado casero

Al preparar enlatados durante períodos prolongados, alterne el uso de las áreas de cocción exteriores, elementos o quemadores exteriores entre cada lote. Esto da tiempo para que las áreas usadas recientemente se enfríen.

- Centre el envasador en la parrilla o el área o elemento de cocción exterior más grande. Los envasadores no deben extenderse más de 1" (2,5 cm) fuera del área de cocción.
- No coloque el envasador sobre dos áreas de cocción exteriores, elementos o quemadores exteriores a la vez.
- En modelos con cerámica vitrificada, use únicamente envasadores de fondo llano.
- En modelos con elementos en espiral, se recomienda la instalación de un equipo para envasar. De no instalarlo, la duración del elemento en espiral se acortará. Vea la sección “Ayuda o servicio técnico” para obtener las instrucciones de cómo pedirlo.
- Para mayor información, póngase en contacto con la U.S. Government Agricultural Department Extension Office (Oficina de Extensión del Departamento de Agricultura del Gobierno de los EE.UU.) de su localidad. Las compañías que fabrican productos para enlatado casero también pueden ayudarle.

Utensilios de cocina

IMPORTANTE: Nunca deje utensilios de cocina vacíos encima de un área de cocción exterior, elemento o quemador exterior caliente.

Los utensilios de cocina ideales deben tener un fondo plano, lados rectos, una tapa que encaje bien y el material debe ser de un espesor mediano a grueso.

Las superficies ásperas pueden arañar la superficie de cocción. El aluminio y el cobre pueden emplearse como núcleo o base en los utensilios de cocina. Sin embargo, al ser usados como base, pueden dejar marcas permanentes en la superficie de cocción o las parrillas.

El material de los utensilios de cocina es un factor que repercute en la rapidez y uniformidad en que se transmite el calor, lo cual afecta los resultados de cocción. Un acabado antiadherente tiene las mismas características de su material base. Por ejemplo, utensilios de aluminio con un acabado antiadherente tendrán las propiedades del aluminio.

En algunos modelos, no deben usarse planchas con superficies antiadherentes en el asador.

Use el siguiente cuadro como guía respecto a las características del material de los utensilios de cocina.

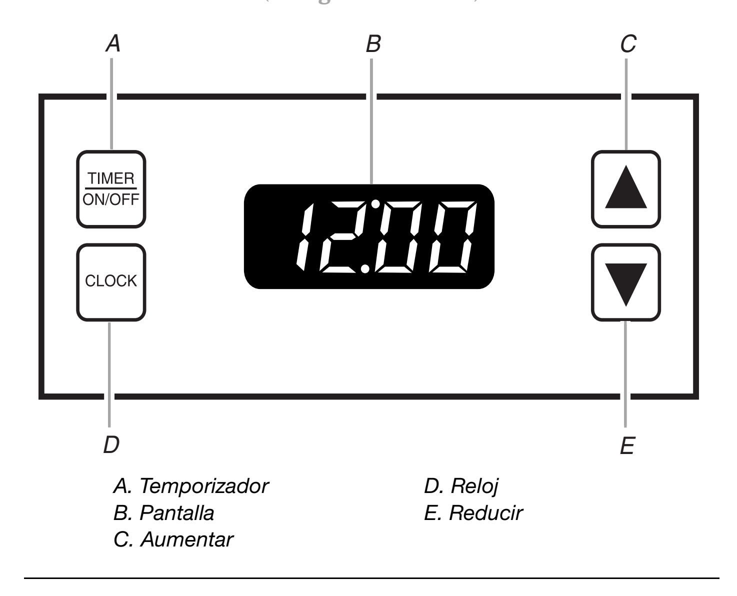
UTENSILIOS DE COCINA	CARACTERÍSTICAS
Aluminio	■ Calienta rápida y uniformemente. ■ Adecuado para todo tipo de cocción. ■ Espesor mediano o grueso es mejor para la mayoría de tareas culinarias.
Hierro fundido	■ Calienta lenta y uniformemente. ■ Bueno para dorar y freír. ■ Mantiene el calor para una cocción lenta.
Cerámica o cerámica vitrificada	■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Calienta lentamente pero no uniformemente. ■ Resultados ideales en ajustes de fuego bajo a mediano.
Cobre	■ Calienta muy rápida y uniformemente.
Loza de barro	■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Use en ajustes de calor bajo.
Acero o hierro fundido esmaltado de porcelana	■ Vea acero inoxidable o hierro fundido.
Acero inoxidable	■ Calienta rápidamente pero no uniformemente. ■ Un centro o base de aluminio o cobre sobre el acero inoxidable proporciona un calor uniforme.

USO DEL HORNO

Los olores y el humo son normales cuando el horno se usa las primeras veces o cuando éste tiene suciedad pesada.

IMPORTANTE: La salud de algunas aves es sumamente sensible a los gases emanados. La exposición a los gases puede ocasionar la muerte de ciertas aves. Mude siempre las aves a otro cuarto cerrado y bien ventilado.

El reloj/temporizador electrónico
(en algunos modelos)



A. Temporizador
B. Pantalla
C. Aumentar
D. Reloj
E. Reducir

Pantalla

Al conectar la electricidad a la estufa por primera vez, aparecerá en la pantalla “12:00”.

Cuando en cualquier otra ocasión aparece “12:00” significa que ha ocurrido un corte de electricidad. Para volver a poner la hora en el reloj, vea la sección “Reloj.”

Cuando el temporizador no está en uso la pantalla mostrará la hora del día.

Reloj

Éste es un reloj de 12 horas y no muestra a.m. o p.m.

Para poner la hora:

Antes de poner el reloj a la hora, asegúrese de que el temporizador se encuentre desactivado.

1. Presione CLOCK (reloj).

   Los dos puntos destellarán cuando se está programando el reloj.

2. Presione los botones con flechas “hacia arriba” o “hacia abajo” hasta que la hora correcta del día aparezca en la pantalla.

   Se podrá cambiar la hora haciendo el ajuste por intervalos pequeños o de 10 minutos presionando el botón rápidamente o presionándolo más largamente.

3. Presione CLOCK. Los dos puntos dejarán de destellar indicando que se ha activado el reloj.

Temporizador

El temporizador puede ser fijado en horas y minutos, hasta 9 horas, 50 minutos y hace la cuenta regresiva del tiempo fijado. El temporizador no pone en marcha ni detiene el horno.

Para fijar:

1. Presione TIMER (temporizador).

   La pequeña luz verde junto al botón del temporizador destellará mientras se programa.

2. Presione los botones con flechas hacia “arriba” o hacia “abajo” para ajustar el tiempo de duración.

3. Presione TIMER (temporizador).

   Dos puntos comenzarán a destellar y el temporizador comenzará la cuenta regresiva.

   Para ver la hora del día mientras el temporizador hace la cuenta regresiva, presione CLOCK (Reloj). La hora del día se verá hasta que el botón temporizador se presione o hasta que el temporizador llegue a cero.

   Cuando falta un minuto de tiempo, la pantalla comenzará la cuenta regresiva en segundos y sonará un pitido.

   Cuando el temporizador llega a cero, la pantalla mostrará "0:00" y sonarán cuatro sonidos cortos. Sonará una serie de cuatro sonidos hasta que se cancele el temporizador.

Cómo cancelarlo: Presione TIMER una vez en el modo de temporizador.

Papel de aluminio

IMPORTANTE: No forre el fondo del horno con ningún tipo de papel de aluminio, revestimiento o utensilio de cocina ya que dañaría permanentemente el acabado del fondo del horno.

- No obstruya ni tape los ductos de escape inferiores del horno.
- No cubra toda la parrilla con papel de aluminio, ya que para lograr óptimos resultados de cocción el aire debe circular con libertad.
- Para recoger los derrames, coloque papel de aluminio en la parrilla que está debajo del recipiente de hornear. Asegúrese de que el forro sea por lo menos 1" (2,5 cm) más grande que el recipiente de hornear y que los bordes estén doblados hacia arriba.

Posición de las parrillas y los utensilios para hornear

IMPORTANTE: Nunca coloque alimentos o utensilios para hornear directamente en la puerta o en el fondo del horno ya que dañará permanentemente el acabado de porcelana.

PARRILLAS

Ubique las parrillas antes de encender el horno. No retire las parrillas con los utensilios para hornear sobre ellas. Cerciórese de que las parrillas estén niveladas. Para un mejor resultado, hornee sobre una parrilla. Coloque la parrilla de tal manera que la parte más alta del alimento a hornear quede en el centro del horno. Para mover una parrilla, jálela hasta la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáquela.

ALIMENTO	POSICIÓN DE LA PARRILLA
Pays congelados, asados grandes, pavos, pasteles de ángel	1 ó 2
Roscas Bundt, la mayoría de panes rápidos, panes de levadura, guisados, carnes	2
Galletas, pastelillos, panecillos, pasteles y sin congelar	2 ó 3

UTENSILIOS PARA HORNEAR

Para la cocción uniforme, el aire caliente debe poder circular. Deje 2" (5 cm) de espacio alrededor del utensilio para hornear y las paredes del horno. Use el siguiente cuadro como guía.

NÚMERO DE CACEROLA(S)	UBICACIÓN EN LA PARRILLA
1	Centro de la parrilla.
2	Lado a lado o ligeramente en zigzag.
3 ó 4	En esquinas opuestas en cada parrilla. Cerciórese de que ningún utensilio para hornear esté directamente encima del otro.

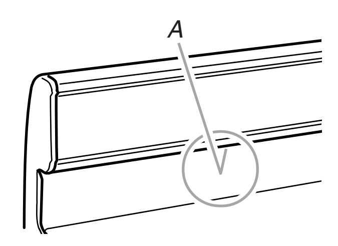
Utensilios para hornear

El material de los utensilios para hornear afecta los resultados de cocción. Siga las recomendaciones del fabricante y emplee el tamaño de utensilio para hornear recomendado en la receta de cocina. Use el siguiente cuadro como guía.

UTENSILIO PARA HORNEAR/ RESULTADOS	RECOMENDACIONES
Aluminio de color claro ■ Cortezas doradas claras ■ Dorado uniforme	■ Use la temperatura y el tiempo recomendados en la receta.
Aluminio oscuro y otros utensilios para hornear con acabado oscuro, mate y/o antiadherente ■ Cortezas bien doradas, crujientes	■ Puede necesitar reducir la temperatura para hornear 25°F (15°C). ■ Use el tiempo recomendado de horneado. ■ Para pays, panes y guisados, use la temperatura recomendada en la receta. ■ Coloque la parrilla en el centro del horno.
Moldes o bandejas para hornear termoaislados ■ Poco o nada de dorado en el fondo	■ Colóquelos en la 3ra posición inferior del horno. ■ Puede necesitar aumentar el tiempo de horneado.
Acero inoxidable ■ Cortezas doradas, claras ■ Dorado desigual	■ Puede necesitar aumentar el tiempo de horneado.
Cerámica de gres ■ Cortezas crujientes	■ Siga las instrucciones del fabricante.

UTENSILIO PARA HORNEAR/ RESULTADOS	RECOMENDACIONES
Utensilios de vidrio resistente al horno, cerámica vitrificada o cerámica ■ Cortezas doradas, crujientes	■ Puede necesitar reducir la temperatura para hornear 25°F (15°C).

Ducto de escape del horno



A. Ducto de escape del horno

El ducto de escape del horno libera aire caliente y humedad del horno y no debe bloquearse ni taparse. El hacerlo dará lugar a una circulación de aire insatisfactoria, afectando los resultados de cocción y de limpieza. Nunca coloque objetos de plástico, papel u otros artículos que podrían derretirse o quemarse cerca del ducto de escape del horno.

Cómo hornear y asar

No coloque ningún alimento o utensilio para cocinar directamente sobre la puerta o el fondo del horno.

Antes de hornear o asar, coloque las parrillas según la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”. Al asar, no es necesario esperar a que el horno se precaliente antes de colocar los alimentos en él, a menos que la receta culinaria lo recomiende.

Para hornear o asar:

1. Oprima y gire la perilla de control del horno hacia la posición de temperatura deseada.
2. Ponga la comida en el horno.

   El quemador del horno entrará en un ciclo de encendido y apagado para mantener la posición de la temperatura del horno.
3. Cuando haya terminado, oprima y gire la perilla de control del horno a OFF (apagado).

Cómo asar

ASADOR

El asador está ubicado debajo de la puerta del horno. La charola y la rejilla del asador se deslizan hacia fuera, lo cual facilita el acceso a las mismas. Para asar siempre tenga las puertas del asador y del horno cerradas.

- Para evitar que se produzcan daños al asador, no pise la puerta del mismo ni ejerza peso sobre la misma cuando esté abierta.
- No precaliente el asador antes de usarlo. Mantenga bien cerrada la puerta del asador cuando esté asando.
- No use la gaveta del asador para almacenaje.
- Use únicamente la charola y la rejilla del asador que vienen con el electrodoméstico. Éstas han sido diseñadas para drenar los jugos de la carne y evitar salpicaduras y humo.
- Para lograr un drenado adecuado, no forre la rejilla con papel de aluminio. Se puede forrar el fondo de la charola con papel de aluminio para facilitar la limpieza.
- Quite el exceso de grasa para reducir las salpicaduras. Corte la grasa restante de los bordes para evitar que se ondulen.
- Jale la parrilla del horno hasta su posición de tope antes de dar vuelta o sacar los alimentos. Use tenazas para dar vuelta la carne a fin de evitar que se pierdan los jugos. Quizás no sea necesario dar vuelta los cortes delgados de pescado, aves o carne.
- Después de asar, saque la charola del horno al retirar los alimentos. Los goteos que queden en la charola se hornearán si se dejan en el horno caliente, dificultando aún más la limpieza.

Para asar:

1. Abra la puerta del asador y deslice hacia fuera la charola y la rejilla para asar.
2. Coloque la charola y la rejilla del asador de modo que se pueda recoger la grasa en el fondo de la charola del asador.
3. Coloque los alimentos en la charola del asador. Luego coloque la charola sobre la parrilla del asador y cierre la puerta del asador.
4. Gire la perilla de control de la temperatura del horno a BROIL (Asar).
5. Gire la parilla de control de la temperatura del horno a la posición de apagado cuando haya terminado de asar.

CUADRO PARA ASAR

Para obtener óptimos resultados, la charola para asar debe rotarse a la misma vez que gira la comida en el horno. Los tiempos son sólo guías y pueden necesitar ajustarse según el alimento y el gusto individual.

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN minutos	
	LADO 1	LADO 2
Pollo, piezas con hueso, pechugas deshuesadas	15-17 11-13	15-17 11-13
Filetes de pescado de ½ - ¾" (1,25-1,8 cm) de grosor	7-8	3-4
Salchichas alemanas	5-6	2-3
Hamburguesas de carne molida de ¾" (1,8 cm) de grosor, bien cocidas*	11-13	6-7
Trozo de jamón, precocido de ½" (1,25 cm) de grosor	6-8	3-4
Chuletas de cordero de 1" (2,5 cm) de grosor	14-17	8-9
Chuletas de cerdo de 1" (2,5 cm) de grosor	19-21	9-10

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN minutos LADO 1	LADO 2
Bistec de 1" (2,5 cm) de grosor, medio crudo,	10-12	5-6
Término medio	12-14	6-7
Bien cocido	16-17	8-9

*Coloque hasta 9 hamburguesas, separadas uniformemente, en la rejilla del asador.

CUIDADO DE LA ESTUFA

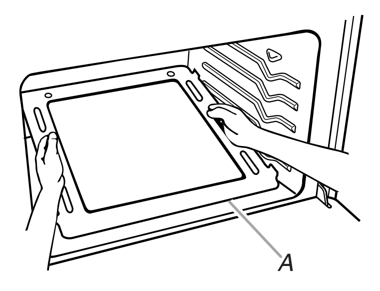
Para quitar el fondo del horno

Se puede quitar el panel del fondo del horno para efectuar una limpieza regular del horno.

Antes de limpiar, cerciórese de que el horno esté completamente frío.

Para quitar:

1. Retire las parrillas del horno.
2. Coloque los dedos en las ranuras del panel del fondo.



A. Borde

3. Levante la parte posterior del panel hacia arriba y hacia atrás.

   El borde de la parte delantera del panel deberá liberarse del marco frontal de la cavidad del horno.

4. Levante el fondo hacia arriba y hacia fuera.

Para volver a colocar:

Siga los pasos arriba indicados en orden inverso.

Limpieza general

IMPORTANTE: Antes de limpiar, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el horno y la superficie de cocción estén fríos. Siga siempre las instrucciones que vienen en las etiquetas de los productos de limpieza. No limpie superficie interna alguna hasta que el horno se haya enfriado por completo. El pasar un paño húmedo frío en el vidrio interior de la puerta antes de que se haya enfriado por completo podría ocasionar la ruptura del vidrio.

A menos que se indique lo contrario, se sugiere primero el jabón, agua y un paño suave o una esponja.

SUPERFICIES EXTERIORES DE ESMALTE DE PORCELANA (en algunos modelos)

Los derrames de alimentos que contienen ácidos, tales como vinagre y tomate, deberán limpiarse tan pronto se enfríe el electrodoméstico. Estos derrames pueden afectar el acabado.

- Producto para limpiar vidrios, producto de limpieza líquido suave o estropajo no abrasivo:

  Limpie cuidadosamente alrededor de la placa con el número de modelo y de serie porque el refregar puede borrar los números.

PARRILLAS Y TAPAS REVESTIDAS DE PORCELANA

Los derrames de alimentos que contienen ácidos tales como vinagre y tomate se deben limpiar tan pronto la superficie de cocción, las parrillas y las tapas se hayan enfriado. Estos derrames pueden afectar el acabado.

Para evitar que se piquen, no golpee las parrillas y las tapas entre sí o con superficies duras como utensilios de cocina de hierro fundido.

No vuelva a montar las tapas en los quemadores mientras estén mojados.

No las limpie en lavavajillas.

- Estropajo de plástico no abrasivo y producto de limpieza ligeramente abrasivo:

  Limpie tan pronto la superficie de cocción, las parrillas y las tapas se hayan enfriado.

QUEMADORES EXTERIORES

Modelos con quemadores sellados

Vea la sección “Quemadores exteriores sellados.”

Modelos con quemadores abiertos

Vea la sección “Quemadores exteriores.”

CONTROLES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

No use productos de limpieza abrasivos, de fibra metálica o para limpiar hornos.

No remoje las perillas.

Al volver a montar las perillas, asegúrese de que las mismas estén en la posición Off (Apagado).

En algunos modelos, no quite los obturadores que están debajo de las perillas.

- Agua y jabón o lavavajillas:

  Jale las perillas en sentido recto para quitarlas del panel de control.

PANEL DE CONTROL

No use productos de limpieza abrasivos, estropajos de fibra de acero, paños ásperos o ciertas toallas de papel ya que podrían dañar el panel.

- Producto para limpiar vidrios y un paño suave o esponja:

  Aplique el producto para limpiar vidrios al paño suave o esponja, no lo haga directamente sobre el panel.

CAVIDAD DEL HORNO

Los derrames de alimentos deberán limpiarse cuando el horno se enfríe. A altas temperaturas, la reacción química de los alimentos con la porcelana puede dar lugar a manchas, corrosión, picaduras o tenues puntos blancos.

En algunos modelos, se puede quitar la puerta del horno. Vea primero “Puerta del horno“.

- Esponja de fibra metálica
- Limpiador para horno:

  Siga las instrucciones de la etiqueta del producto. No deje que el limpiador entre en contacto con la junta, el termostato o las superficies exteriores. Cubra el piso con periódico.

PARRILLA DEL HORNO Y PARRILLA PARA ASAR

- Estropajo de fibra metálica

CHAROLA Y REJILLA PARA ASAR

No las limpie en el ciclo de autolimpieza (en algunos modelos).

- Producto de limpieza ligeramente abrasivo:

  Refriegue con un estropajo húmedo.

- Solución de ½ taza (125 mL) de amoníaco por un galón (3,75 L) de agua:

  Remoje 20 minutos, luego refriegue con un estropajo o una esponja de fibra metálica.

- Producto para limpiar hornos:

  Siga las instrucciones de la etiqueta del producto.

Sólo esmalte de porcelana, no cromo

- Lavavajillas

VIDRIO DE LA PUERTA DEL HORNO
(en algunos modelos)

- Producto para limpiar vidrios y toallas de papel o estropajo de plástico no abrasivo

Luz del horno
(en algunos modelos)

La luz del horno es un foco estándar para electrodomésticos de 40 vatios. Presione el interruptor manual de la luz del horno (en algunos modelos) que está en la parte de atrás para encender y apagar. Este horno no tiene un interruptor automático para la luz de la puerta.

Antes de cambiarla, asegúrese de que el horno y la superficie de cocción estén fríos y que las perillas de control estén apagadas.

Para reemplazar:

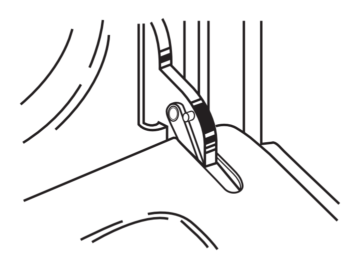
1. Desenchufe la estufa o desconecte el suministro de energía.
2. Gire el foco a la izquierda para sacarla del casquillo.
3. Reemplace el foco.
4. Enchufe la estufa o reconecte el suministro de energía.

Puerta del horno

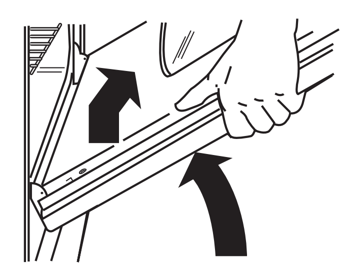
Para uso normal de la estufa, no se aconseja quitar la puerta del horno. Sin embargo, si es necesario quitarla, asegúrese de que el horno esté apagado y frío. Después, siga estas instrucciones. La puerta del horno es pesada.

Para quitarla:

1. Abra la puerta del horno. Introduzca los pernos de la bisagra que se incluyen con su estufa, en ambos ganchos de suspensión de la bisagra. No quite los pernos mientras esté sacando la puerta de la estufa.



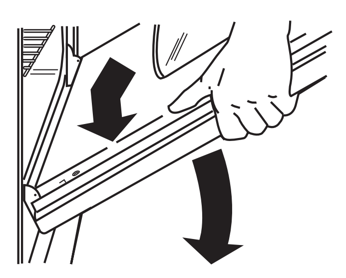
2. Sujete ambos lados de la parte delantera de la puerta con sus dedos y use sus pulgares en la superficie interior.



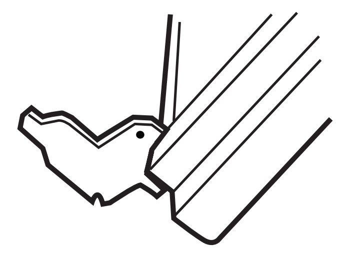
3. Jale la puerta hacia arriba y luego hacia usted. No quite los pernos de la bisagra hasta que la puerta haya sido colocada de nuevo en la estufa.

Para volver a colocarla:

1. Sujete ambos lados de la parte delantera de la puerta con sus dedos y use sus pulgares en la superficie interior.



2. Sostenga la puerta del horno de modo que el borde superior de cada ranura de la puerta esté en posición horizontal. Introduzca la bisagra de la puerta en las ranuras de la bisagra.
3. Incline la parte superior de la puerta hacia la estufa. Inserte la bisagra inferior de la puerta en la orilla del marco frontal.



4. Abra la puerta completamente y quite los pernos de la bisagra. Guarde los pernos para uso futuro.
5. Cierre la puerta lentamente para asegurarse de que la puerta tenga el espacio apropiado a los lados y que las bisagras hayan encajado adecuadamente.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Pruebe primero las soluciones aquí sugeridas para evitar el costo de una visita de servicio técnico innecesaria.

Nada funciona

- **¿Se ha cableado y polarizado debidamente el contacto de suministro de energía?** Pruebe otro contacto para verificar el cableado y la polaridad adecuados.
- **¿Está desenchufado el cable eléctrico?** Enchúfelo en un contacto de tres terminales con debida conexión a tierra.
- **¿Se ha quemado un fusible en la casa o se ha disparado el disyuntor?** Cambie el fusible o vuelva a conectar el circuito.
- **¿Está la válvula principal o la válvula reguladora de cierre del gas en la posición apagada?** Vea las instrucciones de instalación.
- **¿Está la estufa debidamente conectada al suministro de gas?** Póngase en contacto con un especialista de reparaciones competente o vea las instrucciones de instalación.

Los quemadores exteriores no funcionan

- **¿Es ésta la primera vez que se usan los quemadores exteriores?** Encienda cualquiera de las perillas de los quemadores exteriores para liberar el aire proveniente de la tubería del gas.
- **¿Se ha fijado correctamente la perilla de control?** Oprima la perilla antes de girar a un ajuste.
- **¿Están obstruidos los orificios del quemador?** En modelos con quemadores sellados, vea la sección “Quemadores exteriores sellados”. En modelos con quemadores abiertos, vea la sección “Quemadores exteriores”.
- **¿Está apagada la luz del piloto?** Encienda los pilotos de los quemadores exteriores. (Vea la sección “Luces pilotos”.)

Las llamas del quemador exterior están desiguales, amarillas y/o ruidosas

- **¿Están obstruidos los orificios del quemador?** En modelos con quemadores sellados, vea la sección “Quemadores exteriores sellados”. En modelos con quemadores abiertos, vea la sección “Quemadores exteriores”.
- **¿En modelos con tapas, están las tapas del quemador colocadas adecuadamente?** Vea la sección “Quemadores exteriores sellados”.
- **¿Está dañado el quemador?** En modelos con tapas, revise si la tapa está torcida. Coloque la tapa, con el lado plano hacia abajo, sobre una superficie plana. Si la tapa gira libremente, está torcida. Cambie la tapa con un quemador diferente para verificar el nivel de torcimiento. Reponga la tapa torcida. Si no mejoran las condiciones, póngase en contacto con un especialista de reparación competente.
- **¿Está correcta la mezcla de aire/gas?** Póngase en contacto con un técnico autorizado para verificar la mezcla de aire/gas, o vea las instrucciones de instalación.
- **¿Se está usando gas propano?** El electrodoméstico puede haber sido convertido incorrectamente. Póngase en contacto con un especialista de reparación competente.

El quemador exterior hace estallidos

- **¿Está mojado el quemador?** Déjelo secar.

El utensilio de cocina está desnivelado en la superficie de cocción

- **¿Está desnivelada la estufa?** Nivele la estufa. (Vea las Instrucciones de Instalación.)
- **¿Se ha utilizado el utensilio de cocina apropiado?** Use utensilios de cocina con fondo liso. (Vea la sección “Utensilios de cocina”.)

Calor excesivo alrededor del utensilio de cocina en la superficie de cocción

- **¿Es el utensilio de cocina del tamaño apropiado?** Use el utensilio de cocina de tamaño similar al área, elemento de cocción exterior o quemador exterior. El utensilio de cocina no debe extenderse más de 1” (2,5 cm) fuera del área de cocción.

El horno no funciona

- **¿Se ha cableado y polarizado debidamente el contacto de suministro de energía?** Pruebe otro contacto para verificar si el cableado y la polaridad son los adecuados.
- **¿Es ésta la primera vez que usa el horno?** Encienda cualquiera de las perillas del quemador exterior para liberar el aire proveniente de la tubería de gas.
- **¿Se ha fijado corectamente la perilla de control de la temperatura del horno?** Vea la sección “Controles de temperatura de la superficie de cocción/horno”.
- **¿Está la tubería principal o la válvula reguladora de cierre del gas en la posición de apagado?** Póngase en contacto con un técnico autorizado o vea la Instrucciones de instalación.

El horno hace un ruido sordo acompasado cuando está en uso

- Esto es normal y ocurre cuando el quemador del horno cambia de ciclo para mantener la temperatura fijada del horno.

Las llamas del quemador del horno están desiguales, amarillas o ruidosas

- **¿Se está usando gas propano?** El electrodoméstico puede haber sido convertido incorrectamente. Póngase en contacto con un especialista de reparación competente.
- **¿Está correcta la mezcla de aire/gas?** Póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado para verificar la mezcla de aire/gas, o vea las Instrucciones de instalación.

Los resultados de cocción de la superficie de cocción no son los que se esperaba

- **¿Se está usando el utensilio de cocina apropiado?** Vea la sección "Utensilios de cocina".
- **¿Se ha fijado la perilla de control en el nivel apropiado de calor?** Vea la sección "Controles de temperatura de la superficie de cocción y del horno".

Los resultados del horneado no son los que se esperaba

- **¿Se ha precalentado el horno?** Espere que el horno se precaliente antes de colocar los alimentos en él.
- **¿Se han ubicado las parrillas adecuadamente?** Vea la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear".
- **¿Hay circulación de aire apropiada alrededor del utensilio para hornear?** Vea la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear".
- **¿Se ha distribuido la masa en forma pareja en la bandeja para hornear?** Revise para asegurarse de que la masa esté nivelada en la bandeja para hornear.
- **¿Está nivelado el electrodoméstico?** Nivele el electrodoméstico. Vea las instrucciones de instalación.
- **¿Están los artículos horneados demasiado dorados en el fondo?** Disminuya la temperatura del horno de 10ºF a 30ºF (5ºC a 15ºC).
- **¿Se están dorando los bordes de las cortezas antes de tiempo?** Use papel de aluminio para cubrir el borde de la corteza.

Horneado o asado lento

- **¿Se ha precalentado el horno?** Espere que el horno se caliente antes de colocar los alimentos en él.
- **¿Hay circulación de aire apropiada alrededor del utensilio para hornear?** Vea la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear".
- **¿Se está usando un lapso de tiempo apropiado?** Aumente el tiempo para hornear o asar.
- **¿Se ha fijado la temperatura apropiada?** Aumente la temperatura 25ºF (15ºC).
- **¿Se ha abierto la puerta del horno durante la cocción?** Abrir el horno para mirar los alimentos disminuye el calor del horno y puede prolongar los tiempos de cocción.

El quemador del asador no se enciende

- **¿Está averiado el sistema de encendido?** Póngase en contacto con un técnico autorizado para cambiarlo.
- **¿Está apagada la luz piloto?** Encienda el piloto del quemador del horno. (Vea la sección "Luces pilotos".)
- **Se ha quemado el fusible de la casa o se ha disparado el disyuntor?** Cambie el fusible o vuelva a conectar el circuito.

AYUDA O SERVICIO TÉCNICO

Antes de solicitar ayuda o servicio técnico, por favor consulte la sección "Solución de Problemas." Esto le podría ahorrar el costo de una visita de servicio técnico. Si considera que aún necesita ayuda, siga las instrucciones que aparecen a continuación.

Cuando llame, tenga a mano la fecha de compra y el número completo del modelo y de la serie de su electrodoméstico. Esta información nos ayudará a atender mejor a su pedido.

Si necesita piezas de repuesto

Si necesita pedir piezas de repuesto, recomendamos que use únicamente piezas especificadas de fábrica FSP®. Estas piezas encajarán bien y funcionarán bien ya que están confeccionadas con la misma precisión empleada en la fabricación de cada electrodoméstico nuevo de WHIRLPOOL®.

Para encontrar piezas de repuesto FSP® en su localidad, llame a nuestro Centro de interacción del cliente o al centro de servicio designado por Whirlpool más cercano a su localidad.

Llame al Centro de interacción del cliente de Whirlpool sin costo alguno al: **1-800-253-1301.**

Nuestros consultores ofrecen asistencia con respecto a:

- Características y especificaciones de nuestra línea completa de electrodomésticos.
- Información sobre instalación.
- Procedimiento para el uso y mantenimiento.
- Venta de accesorios y piezas para reparación.
- Asistencia especializada para el consumidor (habla hispana, problemas de audición, visión limitada, etc.).
- Recomendaciones con distribuidores locales, compañías que dan servicio y distribuidores de partes para reparación. Los técnicos de servicio designados por Whirlpool están entrenados para cumplir con la garantía del producto y ofrecer servicio una vez que la garantía termine, en cualquier lugar de los Estados Unidos.

  Para localizar a una compañía de servicio designada por Whirlpool en su área, también puede consultar la sección amarilla de su guía telefónica.

Para obtener más asistencia

Si necesita asistencia adicional, puede escribir a Whirlpool Corporation con sus preguntas o dudas a:

Whirlpool Brand Home Appliances
Customer Interaction Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Favor de incluir un número telefónico de día en su correspondencia.

GARANTÍA PARA SUPERFICIES DE COCCIÓN ESTUFAS DE GAS WHIRLPOOL®

GARANTÍA TOTAL DE UN AÑO

Durante un año a partir de la fecha de compra, siempre y cuando se dé al electrodoméstico un uso y mantenimiento de conformidad con las instrucciones adjuntas o provistas con el producto, Whirlpool Corporation se hará cargo del costo de las piezas de repuesto FSP® y del gasto del trabajo de reparación para corregir defectos en los materiales o en la mano de obra. El servicio deberá ser proporcionado por una compañía de servicio designada por Whirlpool.

GARANTÍA LIMITADA DEL SEGUNDO AL QUINTO AÑO PARA LOS QUEMADORES DE GAS

Para cocinas de gas y superficies de cocción de gas, desde el segundo hasta el quinto año a partir de la fecha de compra, siempre y cuando se dé al electrodoméstico un uso y mantenimiento de conformidad con las instrucciones adjuntas o provistas con el producto, Whirlpool Corporation se hará cargo del costo de las piezas de repuesto FSP® de cualquier quemador de gas para corregir defectos en los materiales o en la mano de obra. El servicio deberá ser proporcionado por una compañía de servicio designada por Whirlpool.

Whirlpool Corporation no se hará cargo de los gastos ocasionados por:

1. Visitas de servicio técnico para corregir la instalación de su electrodoméstico, para enseñarle a usar su electrodoméstico, para cambiar fusibles domésticos o para corregir la instalación eléctrica de la casa, o para cambiar focos de luz que están al alcance del propietari.
2. Reparaciones cuando su electrodoméstico ha sido empleado para fines ajenos al uso doméstico normal de una familia.
3. Recogida y entrega. Este producto está diseñado para ser reparado en el hogar.
4. Daños causados por accidente, alteración, uso indebido, abuso, incendio, inundación, instalación incorrecta, actos fortuitos, o el empleo de productos no aprobados por Whirlpool Corporation.
5. Reparaciones de piezas o sistemas provocadas por modificaciones no autorizadas del electrodoméstico.
6. Piezas de repuesto o gastos de reparación para electrodomésticos que se empleen fuera de los Estados Unidos.
7. Cualquier gasto de mano de obra durante el periodo de garantia limitada.

WHIRLPOOL CORPORATION NO SE HARÁ RESPONSABLE POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES.

Algunos estados o provincias no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que esta exclusión o limitación quizás no le corresponda. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga también otros derechos que pueden variar de un estado a otro.

Esta garantía no tiene vigor fuera de los cincuenta Estados Unidos. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado de Whirlpool para determinar si corresponde otra garantía.

Si necesita servicio técnico, vea primero la sección “Solución de Problemas” de este libro. Después de consultar la sección “Solución de Problemas”, puede encontrar ayuda adicional en la sección “Ayuda o servicio técnico”, o al llamar al Centro de interacción del cliente de Whirlpool al **1-800-253-1301** (gratuito) desde cualquier lugar de los EE.UU. 5/00

Guarde este libro y su comprobante de ventas juntos para consulta futura. Para obtener el servicio de la garantía deberá proporcionar un comprobante de compra o la fecha de instalación del electrodoméstico.

Anote la siguiente información acerca de su electrodoméstico para facilitar la obtención de asistencia o servicio si llegara a necesitarlo. Usted tendrá que saber el número completo del modelo y de la serie. Encontrará esta información en la placa / etiqueta con el número del modelo y de la serie, ubicada en su electrodoméstico como se ilustra en la sección “Piezas y características”.

Nombre del distribuidor ____________________

Dirección ____________________

Número de teléfono ____________________

Número del modelo ____________________

Número de la serie ____________________

Fecha de compra ____________________

98015557

3/04
Printed in Mexico
Impreso en México